



UCOP

CONOCE MÉXICO

REVISTA MENSUAL



NÚMERO 17, AÑO 2, 2022

ucop.com.mx



¿POR QUÉ VISITAR CAMPECHE?

CAMPECHE Y SU HISTORIA

CDMX Y SU DIA DE MUERTOS

LA RECETA DE LA DOÑA - PANUCHOS





05

¿POR QUÉ VISITAR CAMPECHE?

Campeche no es solo un sitio arqueológico, este sitio también tiene una riqueza natural y cultural única, ya que es una combinación de tradiciones, costumbres, belleza tropical y playas de ensueño.

Por : Emmanuel Camacho



10

CONOCE UN POCO DE HISTORIA DE CAMPECHE

Por : Emmanuel Camacho

11

CONOCE CAMPECHE

Por sus templos, plazas, residencias y murallas, la ciudad ha sido declarada por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad.

Por : Emmanuel Camacho



17

CDMX Y SU DÍA DE MUERTOS

Por : Emmanuel Camacho



Diseño y Maquetación



01	Índice
03	Introducción / Bienvenida
04	UCOP / SAFE TRAVEL
16	Policía Turística

20	¿Qué es el COVID?
23	Los Chimoles de la Doña
28	Hotel Principal



INTRODUCCIÓN / BIENVENIDA

Hola y Bienvenidos a esta nueva edición en dónde te llevaremos a Campeche.

Campeche es una ciudad puerto de México, ubicada en el golfo de México. Es conocida por sus edificios coloniales barrocos conservados, la arquitectura militar y el distrito histórico amurallado. En respuesta a los ataques piratas, la ciudad se fortificó en el siglo XVII y 2 fortalezas sobre cerros son museos en la actualidad.

El Fuerte de San Miguel alberga el Museo Arqueológico de Campeche, con artefactos de sitios mayas locales, como Edzná, Isla Jaina y Calakmul.

Si quieres saber estos y más datos de este gran estado, continúa leyendo e infórmate de todo aquello que desconocías, su historia, tradición, lugares para visitar, entre otros datos que seguro te gustarán tanto que no dudarás en visitar dicho estado.

Si has llegado hasta esta edición, quiere decir que mes a mes nos acompañas y eres un fiel lector, por ello te recordamos estamos a poco tiempo de nuestro primer aniversario y que mejor que festejarlo con una gran edición, así que espérala pronto, sabes que no te defraudamos.

¡MUCHAS GRACIAS EN NOMBRE DE TODO EL EQUIPO!

UCOP, “Una sola empresa... Una sola familia.”

Emmanuel Camacho.



EN UCOP CONTAMOS CON EL SELLO SAFE TRAVELS

¿QUÉ SON LOS PROTOCOLOS “SAFE TRAVELS”?

El **WTTC** (por sus siglas en inglés) ha creado los nuevos protocolos globales “**Safe Travels**” para uso de la industria de Viajes y Turismo, y como lineamientos de mejores prácticas para ayudar a reiniciar y acelerar la recuperación del sector a raíz de la crisis por **COVID-19**.

• Estos protocolos globales han sido diseñados para ayudar a restablecer la confianza entre los viajeros, y dentro del sector, de modo que los viajes seguros puedan reanudarse una vez que las restricciones lo permitan. Estos protocolos proporcionan consistencia a las autoridades de cada destino, así como guía a los proveedores turísticos, operadores y viajeros acerca del nuevo enfoque de salud e higiene en un mundo post **COVID-19**.

• Los protocolos globales fueron elaborados en colaboración con miembros del **WTTC**, organizaciones internacionales y asociaciones líderes en la industria. Dichos protocolos tienen en cuenta las directrices más actuales de la **Organización Mundial de la Salud (OMS)** y los **Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC)**, por sus siglas en inglés).

Cada uno de los protocolos “**Safe Travels**” cuenta con **cuatro pilares**:

1. **Preparación Operativa y del Personal.**
2. **Garantizar una Experiencia Segura.**
3. **Reconstruir la Confianza.**
4. **Implementar Políticas Adecuadas.**

¿QUÉ ES EL SELLO “SAFE TRAVELS”?

El sello “**Safe Travels**” es el primer sello global en seguridad e higiene para Viajes y Turismo, diseñado específicamente para dirigirse a **COVID-19** y brotes similares.

• El sello permitirá a los viajeros y otros grupos de interés en Viajes y Turismo reconocer a las autoridades de destino y las empresas de todo el mundo que han implementado protocolos de salud e higiene que están alineados con los protocolos de “**Safe Travels**” del **WTTC**.

¡PORQUE PARA **UCOP** ERES LO MAS IMPORTANTE!

UCOP, “Una sola empresa... Una sola familia.”



¿POR QUÉ VISITAR CAMPECHE?

Por: Emmanuel Camacho

La República Mexicana es un paraíso para los amantes de la aventura por la gran variedad de opciones disponibles. Y es que hay casi de todo para todos los gustos, ya que tenemos playas increíbles, ciudades mágicas, montañas y por supuesto, nuestras simbólicas zonas arqueológicas de diversa índole, en distintos lugares del país, por ejemplo, Campeche, donde hay 16 sitios mayas antiguos con 4 estilos arquitectónicos diferentes.

Campeche no es solo un sitio arqueológico, este sitio también tiene una riqueza natural y cultural única, ya que es una combinación de tradiciones, costumbres, belleza tropical y playas de ensueño. De hecho, es considerado un “país verde”, ya que más del 40% de su superficie está bajo protección ambiental.

En tu visita a Campeche te sentirás muy cómodo. No es inseguro caminar por sus calles durante el día o la noche, y en realidad es un lugar genial donde casi todos se conocen.

Parte de su seguridad y defensa se remonta al pasado pues es la única ciudad que está amurallada en México.

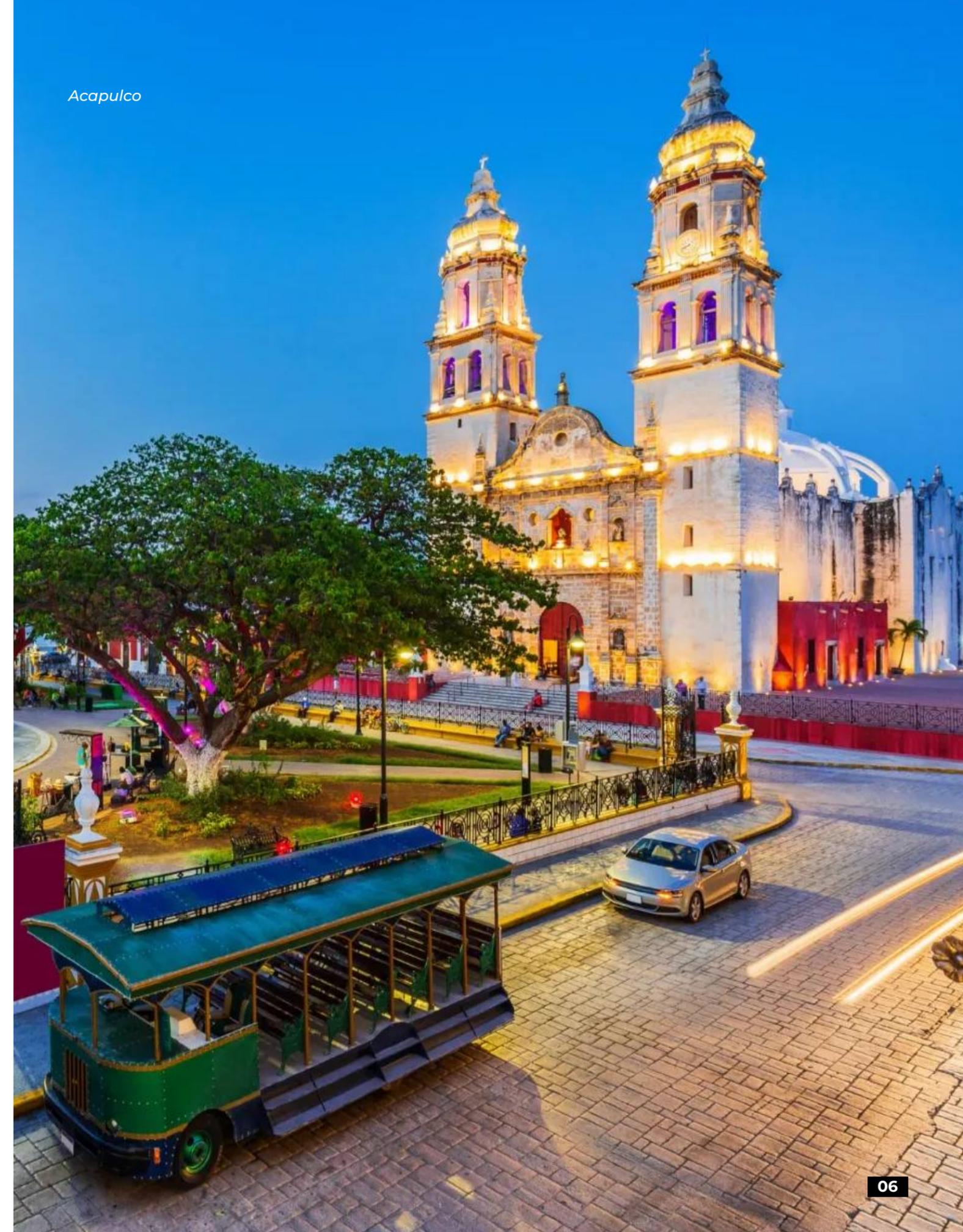
Esta muralla se construyó para evitar ataques marítimos de corsarios y piratas y tenía 2,5 kilómetros de largo, formando un polígono con 4 puertas, 8 baluartes, torres, resguardos y huecos. Se conservan en muy buen estado unos 500 m de la muralla, así como la Puerta de Mar y la Puerta de Tierra a ambos lados de la calle 59.

Hoy puedes visitar el Fuerte San Miguel, que alberga el Museo de la Cultura Maya, y el Fuerte San José el Alto, que alberga el Museo de Barcos y Armas.

Campeche tiene todo lo que debe ser parte de la historia de Disney: historias de ladrones, casas coloridas, paredes y muros, y gente amable e inteligente. Te sentirás el protagonista de un cuento de hadas sobre una princesa, paseando por sus hermosas calles entre pájaros voladores.

En el pueblo de Becal, cerca de la frontera con Yucatán, el 70% de los lugareños se han dedicado en cuerpo y alma al trabajo de los sombreros de jipijapa, comúnmente conocidos como Panamá. Ahí se fabrican sombreros, que ahora se venden en todo el país.

Para su elaboración se utiliza hoja de jipi. Cuanto más tiempo se divida, mayor será el valor del sombrero y más tiempo llevará hacerlo. Los artesanos tejen sombreros en cuevas, ya que la humedad hace que la hoja se doble, y cada sombrero puede tardar entre una semana y un mes en fabricarse.



Acapulco



Estando en vísperas de una de nuestras tradiciones más representativas de los mexicanos, te mencionamos como es que celebran el Día de Muertos en ese lado del Golfo de México. En Campeche, el Día de Muertos se conoce como Hanal Pixán, que significa "comida de las ánimas", como lo es en la península de Yucatán.

Como todo México, es uno de los festejos de origen prehispánico más importantes del mundo, y sus raíces mayas también son visibles en esta zona.

Sin embargo, cada región tiene su propia forma de hacerlo, tal y como te lo contamos en una de nuestras primeras ediciones, el cómo se celebraba en la CDMX y en algunas otras partes.

En Campeche, el Día de Muertos es un día que se celebra en familia y comunidad.

Comienza el 31 de octubre, cuando se da la bienvenida a las almas de los niños, al primer altar dedicado, decorado con sus juguetes y dulces favoritos.

Continúa el 1 de noviembre cuando los espíritus de los adultos regresan a disfrutar de una comida preparada por sus familias a partir de sus comidas favoritas, las cuales se colocan en el altar designado para el Día de Muertos, asimismo se colocan flores de cempasúchil, velas e imágenes de los difuntos.

El 2 de noviembre se recuerda a las almas desconocidas, los cuales no tienen familia o seres queridos, que los puedan recordar con un altar, por ello las oraciones y cánticos de este día son dedicados a ellos.

Parte de la tradición es la preparación de mucbipollo o pibipollo, es un tipo de tamal redondo relleno de carne de cerdo o pollo, sazonado con achiote y envuelto en hojas de plátano, mismo que se cose bajo tierra y compartido entre las familias.

No podemos dejar de notar la costumbre de la limpieza de los Santos Restos, que se realiza en Pomuch, al norte de San Francisco de Campeche.

En lengua maya se llama Chuch Ba'ac o Kesh Lu Noc y se lleva a cabo unas semanas antes del día de muertos; es durante este tiempo que familiares y amigos visitan los cementerios para limpiar y lavar los restos de sus seres queridos.

Están en pequeñas urnas cubiertas con una tela tejida, que también se cambian.

Este es un recordatorio de la protección del cuerpo y al mismo tiempo de pasar a otro mundo.

Campeche también es característico por algunas otras celebraciones y costumbres, por ejemplo, la Fiesta de la Candelaria.

Esta fiesta se celebra el 2 de febrero con bailes, fuegos artificiales, obras de teatro, procesiones y madrugadas religiosas. Puedes visitar mayormente a Champotón, Candelaria, Hool y Campeche. La Candelaria es una de las fiestas más famosas y tradicionales de Campeche. La fiesta comienza con la habitual Rosca de Reyes, esta encantadora rosca lleva con ella varios muñecos que transforma a cualquiera que se encuentra alguno de ellos en el "Rey de la Fiesta" y el padrino de la "Levantada del Niño", también se le llama Día de la Candelaria. 2 de febrero.

De igual forma en dicho estado se lleva a cabo el Festival del Centro Histórico, este festival se ha convertido en el evento de arte más grande y es esperado cada año por la calidad de artistas de diferentes partes del mundo.

En su programación participan los mejores representantes de la danza, la música, las artes visuales y el teatro.

El atrio de la catedral se ha convertido en una hermosa plaza, que anualmente atrae a miles de personas a las reuniones que allí se realizan.

Paralelamente, se celebra el Festival de Jazz con una interesante programación y la participación de reconocidos representantes de este género.

Otros eventos culturales que se realizan en esta zona son el Teatro y el Cervantino ya que Campeche es un lugar importante desde hace varios años con la incorporación del festival cultural más grande del país.



CONOCE UN POCO DE LA HISTORIA DE CAMPECHE

Por: Emmanuel Camacho

El 4 de octubre de 1540, Campeche se convirtió en la primera ciudad fundada por los españoles en la península de Yucatán.

Antes de la conquista española, el área que hoy es Campeche fue ocupada por la civilización maya. Su tierra sirvió de lugar de descanso a Itzaes y Xiues, los conquistadores de las grandes ciudades de Chichén Itzá y Uxmal, en esa época era el corazón de la zona de Can Pech, que significa "lugar del Señor Sol Garrapata", que tenía unos 15,000 habitantes, unas 3,000 casas con paredes de barro y techos de paja, exactamente como los de las áreas rurales de hoy.

La primera invasión española de Campeche fue ordenada por Francisco Hernández de Córdoba en 1517 y Juan de Grijalva en 1518; Posteriormente, en 1540, Francisco de Montejo "El Mozo" decidió fundar una ciudad en esta parte del área mayor de Campeche, proponiendo crear San Francisco de Campeche, antes conocido como San Lázaro y Salamanca.

Durante la época colonial, Campeche fue un puerto comercial centrado en el aprovechamiento de la madera que se usaba para hacer pinturas y barcos, y era un puerto de entrada y salida de la región de Yucatán a las ciudades latinoamericanas. Esta riqueza y éxito condujo a los ataques de invasores ingleses y holandeses como Henry Morgan y William Parker, que querían no solo tomar la riqueza, sino también reducir el poder de España, la corona española organizó en 1651 estructuras de seguridad en el puerto, que se completó en el siglo XVIII.

La ciudad fue elevada a la categoría de ciudad por Cédula Real de Carlos III en octubre de 1777.

Tras obtener la independencia, Campeche pasó a ser cabecera del departamento del mismo nombre, que era uno de los cinco reinos de Yucatán; posteriormente, el 7 de agosto de 1857, un grupo de liberales encabezados por Pablo García y Montilla iniciaron el famoso movimiento para separar la provincia de Campeche de Yucatán y convertirla en un estado federal, decisión que recibió del presidente Benito Juárez el 29 de abril de 1863, dejando a Campeche como capital del nuevo estado.



Campeche Ciudad Amurallada

Visita Acapulco / Guerrero

De la mano de **UCOP TOURS**

- Bahía de Cortés
- Sinfonía (Mirador Mar Abierto)
- Visita Virgen en el Fondo del Mar
- Pichilingue
- La Quebrada (Clavadistas)
- Barra Vieja
- Hospedaje: 2 Noches / 3 Días (incluye desayuno tipo Buffet)

Llámanos
55 8379 3579 / 55 7159 1737 / 55 7155 6803

UCOP
TOURS

RNT
No. 35090150047

SECTUR
SECRETARÍA DE TURISMO

www.ucop.com.mx/tours



CONOCE CAMPECHE

Por: Emmanuel Camacho

Si vas a Campeche, no puedes dejar de visitar su capital, que, como mencionamos anteriormente, ha conservado su estructura original y está rodeada de murallas. Por sus templos, plazas, residencias y murallas, la ciudad ha sido declarada por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad.

Puedes realizar una visita guiada por el Museo de las Estelas Doctor Román Piña Chan o Museo de Arquitectura Maya el Parque de Patrimonio de la Humanidad con su fuente interactiva; la Plaza de la Independencia, y en torno a ella, los edificios erigidos para dar legitimidad a los conquistadores, como el Astillero, la Aduana, la Audiencia y la Catedral.

Te dejamos una lista de sus mejores lugares.



Cementerio de Pomuch

Estamos a días de festejar a nuestros fieles difuntos y este poblado es ideal para estas fechas. Situado a 1 hora de Campeche, puedes celebrar el Día de Muertos de manera especial. No se trata de hacer ofrendas y retratos de los muertos, sino de encontrarse con ellos reuniéndose con los huesos de sus seres queridos.

Por lo que a estas personas se les da un soplo de aire fresco. Después de que se retiran los huesos, se limpian y se realiza una fiesta espiritual, comienza el Día de Muertos, con música, bebidas y bailes que no se pueden perder.

Sus Fuertes

Como dijimos antes, Campeche es una ciudad rodeada de grandes murallas, una de las más importantes es el Fuerte San Miguel, construido a finales del siglo XVIII para proteger a la ciudad y a sus habitantes de los ladrones. Hoy esta zona es un museo donde se puede pasear por sus puentes, baluartes y otras edificaciones.

El Fuerte San José es otro lugar que debes visitar en Campeche. También data del siglo XVIII, y hoy se ha convertido en un Museo de Barcos y Armas, que exhibe artículos de la época colonial, así como barcos utilizados por la Armada de México en el siglo XX.

Zona Arqueológica de Edzná

Este sitio arqueológico, que fue sede de la comunidad Itzá alrededor del año 400 a.C, se encuentra a 55 kilómetros al sureste de la ciudad de Campeche. Esta antigua ciudad tiene más de 15 años de historia con grandes construcciones y sitios impresionantes, como la Plaza de Armas, la Plataforma del Cuchillo, el Templo Sur, el Patio de los Hijos, el Templo de Cascarones, la Acrópolis Pequeña y Grande y, por supuesto, un interesante y reflexivo sistema de canales y recolección, almacenamiento y drenaje de agua de lluvia.



Cementerio de Pomuch



Fuertes de Campeche



Zona Arqueológica de Edzná



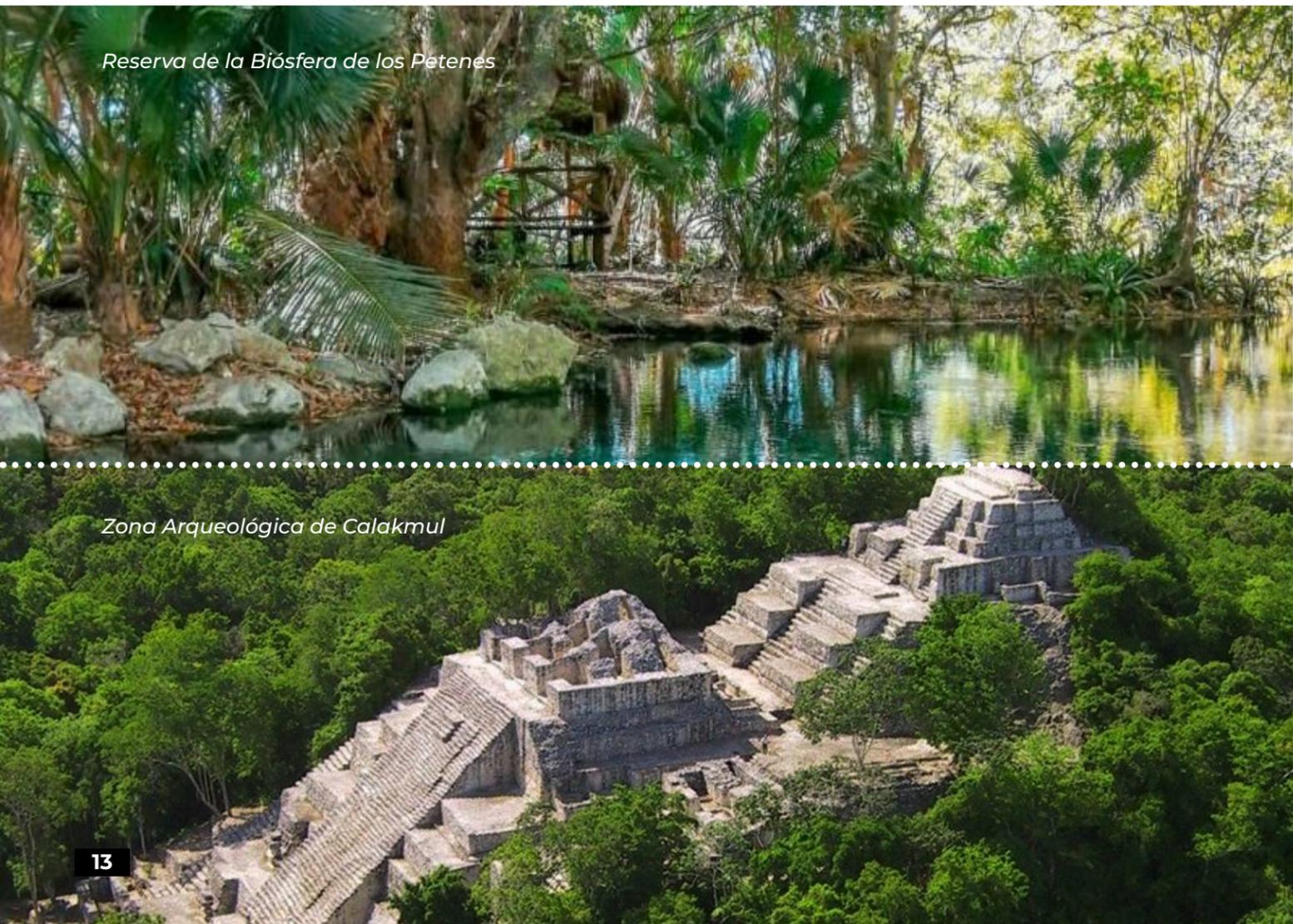
Reserva de la Biósfera de Los Petenes

Al norte del estado de Campeche se encuentra esta reserva donde conviven armoniosamente el mar, la tierra, los pastizales, y distintos tipos de selva, vegetación y manglares. En esta área que abarca casi 280,000 hectáreas, se conservan árboles de caoba, chicozapotes y amates, entre otros grandes árboles tropicales. También hay una reserva de fauna, como el ocelote, jaguarundi, mono araña, jaguar y tapir, solo por mencionar algunos.

Zona Arqueológica de Calakmul

Este sitio arqueológico, ubicado a 140 kilómetros de la capital, es reconocido por la UNESCO como patrimonio mixto (natural y cultural), y forma parte del patrimonio cultural de la humanidad. Aquí podrás aprender más sobre la cultura maya y admirar sus construcciones rodeadas de plantas silvestres.

La Biosfera de Calakmul, donde se encuentra este sitio arqueológico, es considerada el segundo pulmón de América y la región tropical más grande de México, por lo que visitar esta zona te acercará a la fauna y flora de esta zona.



Reserva de la Biósfera de los Petenes

Zona Arqueológica de Calakmul



Gastronomía Campechana

Por otro lado, también está su gastronomía, pues Campeche es famoso por su excelente gastronomía, única y original en su sazón, sabor y creatividad.

Su fuerte popularidad es el resultado de la herencia maya combinada con las contribuciones de España, incluso los piratas y corsarios trajeron cosas nuevas y diferentes métodos de cocina que se pueden disfrutar en la zona hoy en día.

Campeche cuenta con una variedad de mariscos que es muy utilizada en su gastronomía. El cazón se usa en panuchos, empanadas, tamales, tacos y el famoso pan de cazón.

Aquí te dejamos unos de sus mejores restaurantes.

Portales de San Francisco

Por la noche, debes ir a San Francisco, uno de los tantos lugares de Campeche. Su patio da la bienvenida a todos los que vienen con apetito. Hay un restaurante, Los Portales con iluminación tenue y mesas al aire libre. Nadie olvida sus tortas de jamón claveteado, un manjar con jerez, canela, pimienta y, claro, clavo.

Hacienda Puerta Campeche

Edificio colonial del siglo XVII con su esplendor de muros gruesos y jardines interiores, fue restaurado en este hotel frente a la Puerta de Tierra, con sus árboles, una alberca laberíntica y la quietud campechana se amontan alrededor de su restaurante. Para conjurar el calor del mediodía hay que hacerlo ahí con un Martini de rambután o una margarita de chaya con piña.

La Pigua

El pasado se ve en la comida. Todas las tradiciones regionales de esta zona se pueden incluir en la carta de La Pigua, restaurante que nació en 1987 como una pequeña marisquería. Hoy en día te divertirás y te saciaras pues le sobran delicias; desde caviar campechano (huevo de lisa) o manos de cangrejo, hasta camarones al coco y pan de cazón.

Chocol Ha

Una puerta azul en medio de una pared amarilla es el principio de esta chocolatería que abre a partir de las cinco de la tarde, cuando el sol otorga tregua a los paseantes. Dentro guarda antigüedades, un patio fresco y una gran barra donde se prepara todo lo que el cacao permite. Obligado es el chocolate de agua con vainilla de Papantla.

Chocolatería de La Mora

En una esquina de la calle 59, la mañana comienza con espuma y ese olor tan familiar para la gente de Campeche, el del chocolate caliente. Se trata del pequeño reino de dos pisos de Luz Angélica de la Mora, donde las mesas se cubren con tazas humeantes, pan de elote, tamales de x'pelón y, sobre todo, con chilaquiles de mole al chocolate.



Portales de San Francisco



Hacienda Puerta Campeche



Chocol Ha



Chocolatería de La Mora



Policía Turística de la SSC, brinda Seguridad, Orientación y Apoyo, a Nacionales y Extranjeros en su paso por la Ciudad de México

La Ciudad de México, como las grandes urbes del mundo, tan complejas en su dinámica por el flujo de personas locales, nacionales y extranjeras que la visitan, puso en operación a través de la Secretaría de Seguridad Ciudadana (SSC), una Policía que cuenta con capacitación de asistencia y al mismo tiempo con los conocimientos necesarios para la protección, seguridad y cuidado al turista.

En su formación, destacan las habilidades bilingües básicas, así como el entrenamiento para el cuidado y protección para inhibir los delitos más comunes a los que se podrían enfrentar en la vía pública las personas que acudan a sitios de interés turístico, donde la aglomeración de personas puede generar que, en un descuido, pierdan sus pertenencias.

Para crear un fuerte vínculo entre la sociedad y el personal comisionado a la seguridad del turista, se enfatizó en los valores de servicio y honestidad que tanto cadetes como uniformados de la Policía Turística evocan para promocionar una imagen amable y protectora hacia el turismo nacional y extranjero.

Los oficiales constantemente reciben capacitación de cómo orientar sobre sitios, servicios, trámites y asistencia médica, así como del apoyo en delitos como extorsión, secuestro, trata de personas y otros ilícitos en los que pudiera verse involucrado un visitante de la Ciudad.

Contacto con la POLICÍA TURÍSTICA de la SSC

Teléfono: 55 5207 4155

WhatsApp: 55 4891 1166

Email: turistica.cat@gmail.com





CDMX Y SU DÍA DE MUERTOS

Por: Emmanuel Camacho

Este año, como desde hace 6 se llevará a cabo el Gran Desfile del Día de Muertos, recorriendo desde la explanada del Zócalo capitalino, pasando por Paseo de la Reforma hasta llegar a Campo Marte.

No obstante, algunos otros eventos se llevarán a cabo, estas próximas fechas en diversas localidades de la Ciudad de México, te dejamos algunos.

Festival del Pan de Muerto Artesanal

La Alcaldía Milpa Alta, el Estado de México y Colombia, se asociaron para reunir a 40 panaderos y 90 productores locales este 15 y 16 de octubre. En este festival podrás encontrar variedades de pan de muerto. Desde el tradicional, hasta los más locos como el pintado de color negro, el de pulque y la hamburguesa. No sólo eso, también en el evento podrás aprender a hacer el tuyo, talleres, así como 8 conferencias, seis conciertos y dos shows para niños.

La cita es en Colegio México. Durango 49, Roma. 10:00 horas a 18:00 horas. \$20. Metro Cuauhtémoc. Metrobús Cuauhtémoc, recuerda llevar tu tupper, ya que el evento es enfocado a la sustentabilidad y el medio ambiente y no habrá ningún tipo de desechable.

Marcha Zombie

Desde hace 15 años esta marcha arribó a la CDMX, siendo el punto de encuentro e inicio el Monumento a la Revolución y concluyendo en la plancha del Zócalo capitalino. Acude este 22 de octubre desde las 10:00 horas, cabe mencionar que, si no estás listo con tu disfraz, en el lugar habrá carpas de maquillaje, así también, se darán cursos de efectos especiales, fotografía e ilustración. Además, habrá concursos en estas mismas categorías y en redacción de cuentos de terror.

Dicha marcha es para recolectar alimentos que serán donados a instituciones y grupos vulnerables de escasos recursos. Recuerda que puedes llegar desde temprano, sin embargo, el evento comenzará a las 16:00 horas.

Mega Procesión de Catrinas

El próximo 23 de octubre se realizará un desfile el cual iniciará del Ángel de la Independencia y atravesará Paseo de la Reforma y Avenida Juárez, hasta llegar al Zócalo, por lo que desde las 11:00 horas te podrás dar cita en este lugar, concluyendo a las 18:00 horas.



Festival de Pan de Muerto



Marcha Zombie



Mega Procesión de Catrinas

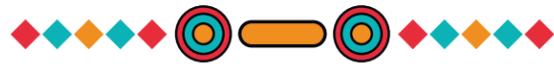


📺 Películas y Acampa en Xochimilco

La noche del 29 de octubre estará destinada a la proyección de películas en la Chinampa de La Llorona, en Xochimilco.

Esta edición lleva por nombre "La Noche de las Pesadillas" y el propósito es acampar desde las 20:00 horas del 29 de octubre, hasta las 7:00 horas del día siguiente.

Es recomendable que lleven casa de campaña, sleeping bag, cobijas y una linterna.



📺 La Llorona en Cuemanco

A partir del 30 de septiembre y hasta el 27 de noviembre, los días viernes, sábados y domingos, podrás disfrutar de la puesta en escena de la obra La Llorona se llevará a cabo en uno de los lugares más tradicionales de la CDMX, el embarcadero de Cuemanco en Xochimilco.

Como recomendación abrígate bien y llega al embarcadero una hora antes, porque es necesario hacer un traslado hacia el punto donde se presentará la obra.



¿Qué es el COVID 19?



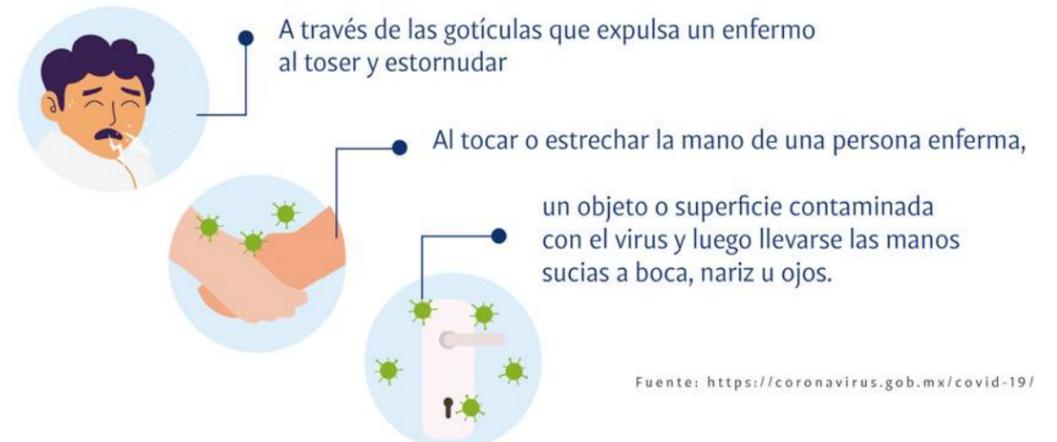
Los coronavirus son una familia de virus que causan enfermedades (desde el resfriado común hasta enfermedades respiratorias más graves). En este caso, se trata del **SARS-COV2**. Apareció en China en diciembre pasado y provoca una enfermedad llamada **COVID-19**, que se extendió por el mundo.

¿Cuáles son los Síntomas?



¿Cómo se Transmite?

Los coronavirus humanos se transmiten de una persona infectada a otras:



Fuente: <https://coronavirus.gob.mx/covid-19/>

COVID 19

Medidas de Prevención



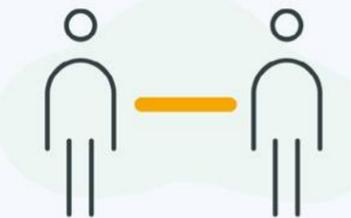
Lávate las manos frecuentemente con agua y jabón o con solución a base de alcohol gel al 70%.



Al estornudar o toser, **cubre** tu nariz y boca con el ángulo interno de tu brazo o con un pañuelo desechable.



Mantén limpio tu espacio de trabajo y objetos de uso común.



Mantener una **sana distancia** (al menos a 1.5 m).



El uso de cubrebocas es **obligatorio**. Jamás lo olvides.



No toques tu cara, sobretodo **nariz, boca y ojos**

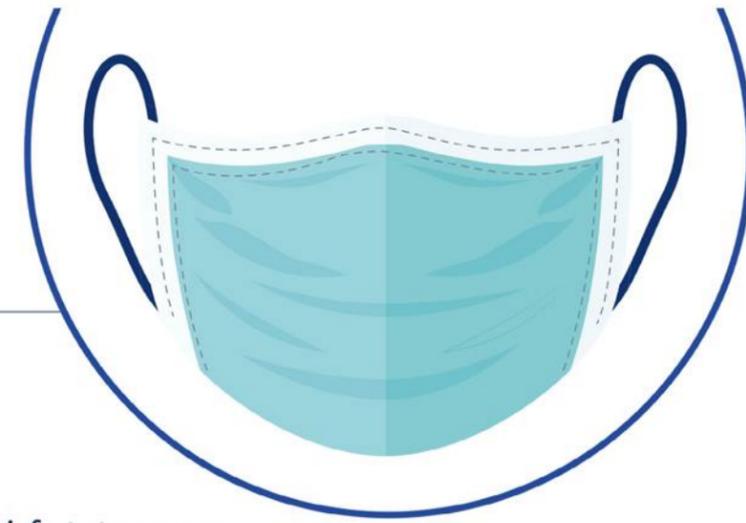
Fuente: Organización Mundial de la Salud-OMS y Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades-CDC.



ucop.com.mx



Cómo colocar el Cubrebocas



Desinfecta tus manos antes de colocarlo.



Asegúrate que **no** tenga agujeros y revisa cuál es el lado correcto de uso.



Pasa las correas por detrás de tus orejas, asegúrate de ajustarlas **no debe quedar flojo**.



Cubre tu boca, nariz y mentón, pero con cuidado ¡No toques la parte interna!

Si vas a quitarlo, hazlo de las correas.



Tiene que **cubrirte por completo**, si no lo hace, es muy pequeño, necesitas otro.



¡Recuerda que su uso es **OBLIGATORIO!**



LOS CHIMOLES

LA DELICIOSA RECETA DE LA DOÑA

PANUCHOS

En maya este platillo se llama “uah ixi m y etel bu uul”, que en español significa “pan de maíz con frijol”. Existen variantes, como agregarle al relleno una rebanada de huevo cocido o ponerle encima del guiso chiles jalapeños, encurtidos o chile x´nipec.

INGREDIENTES

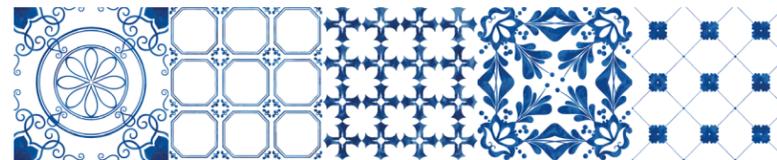
- 3/4 de Kilo de masa • 150 grs de Frijol negro cocido • 1/2 Kilo de Cazón sin cabeza • 1 Cucharada de cebolla • 500 grs de Jitomate • 2 Ramas de epazote • 2 Chiles verdes serranos • Sal • 250 grs de Manteca • 1 Cebolla • Vinagre • Agua • Orégano •

PREPARACIÓN

1. Ya preparada la masa se van haciendo las tortillas ni muy gruesas ni muy delgadas, como de 13 cms. de diámetro; inmediatamente que salen del comal se les levanta el pellejito delgado que se les forma, con cuidado para no romperlo.
2. Se untan con el frijol que se habrá puesto a remojar la víspera, cocido con una ramita de epazote, una cucharadita de manteca y sal que se habrá puesto a la mitad de cocimiento y molido.
3. Se pone a cada tortilla el relleno, se cubren con su pellejito delgado, se fríen en manteca, escuriéndolos bien y se les pone encima la cebolla en escabeche que se habrá preparado en la forma siguiente: la cebolla se rebana, se pone con el vinagre, agua, sal y orégano a que hierva a fuego manso unos 15 ó 20 minutos y se deja enfriar.

PREPARACIÓN PARA EL RELLENO

1. Se pone a cocer el pescado, después de haberlo lavado, en agua hirviendo con ajo, cebolla, sal y una rama de epazote; cuando está suave se aparta, se deja enfriar, se le quita el pellejo y se desmenuza.
2. En dos cucharadas de manteca se acitrona la cebolla, se añade el jitomate al que se le habrá dado un hervor en poca agua con sal y una rama de epazote.
3. Molido y colado; se deja freír, se agrega el pescado, los chiles verdes y un poco de epazote picado; se sazona y se deja secar.





HOSPEDAJE

GUÍA DE ALOJAMIENTOS EN LA CIUDAD DE MÉXICO

¿Tienes planeado viajar a la Ciudad de México, pero no sabes dónde hospedarte?

Pues nosotros, te ayudamos con unos de los mejores hoteles que se encuentra en Ciudad de México, pues estamos seguros que tu estadía en esta ciudad será increíble.



Hotel Riazor

Este es un establecimiento distinto y especial de ambiente lujoso, pero acogedor sobre todo para que los huéspedes puedan disfrutar un máximo confort. Ofrece servicio gratuito de enlace con el aeropuerto las 24 horas.

Todas sus habitaciones cuentan con televisión de pantalla plana, baño privado con secador de pelo, aire acondicionado, teléfono y utensilios de planchado. Este recinto dispone de una zona de spa con piscina climatizada, bañera de hidromasaje y sauna, así como una sala de conferencias con capacidad para 500 personas.

Su restaurante el Rías Bajas, cuenta con la auténtica cocina mexicana para que los huéspedes degusten una gran variedad de platos regionales e internacionales. La cafetería Bicos ofrece aperitivos, cócteles internacionales y café.

<http://hotelriazor.mx/>



Hotel Holiday Inn Dalí Aeropuerto

Visto como el hotel ideal para viajeros al visitar la Ciudad de México, este recinto te ofrece una combinación de calidad, comodidad y ubicación, por su amplia variedad de servicios. Sus habitaciones te incluyen televisor de pantalla plana y mesa de escritorio para una mejor comodidad, además de contar con Wi-Fi gratuito; servicio de habitaciones y conserje, son servicios que brinda el hotel, además de gimnasio y restaurante harán que tu estancia algo más espacial.

El Hidalguense, Huset y Pinche Gringo BBQ son sus reconocidos restaurantes. Si buscas atracciones cerca de tu hospedaje, el Autódromo Hermanos Rodríguez, Alameda Central y Convent of San Bernardino, son lugares que puedes llegar fácilmente.

<https://www.ihg.com/holidayinn/hotels/us/es/mexico/mexpd/hoteldetail>



Hotel Grand Prix

Considerado como el hotel ideal para la visita de turistas en Ciudad de México, Grand Prix, aporta la combinación adecuada de calidad, comodidad y ubicación, además de ofrecer una amplia variedad de servicios pensados para viajeros.

Este hotel se compone de paredes exteriores de cristal y un vestíbulo decorado con una exuberante vegetación, además de ser lujosos y bullicioso, su ubicación a 1 minuto de una parada de autobús, a 5 km del Aeropuerto Internacional de Ciudad de México y a 8 km del Palacio de Bellas Artes, lo hace perfecto.

Sus habitaciones son elegantes y tienen un suelo de madera, Wi-Fi gratis, caja fuerte, televisión de pantalla plana con canales por satélite y, en algunos casos, bañera de hidromasaje.

Una de las suites cuenta con sala de esta independiente; el recinto cuenta con un restaurante, que sirve platos regionales e internacionales, un bar y un vestíbulo elegante.

<http://hotelgrandprix.com.mx/>

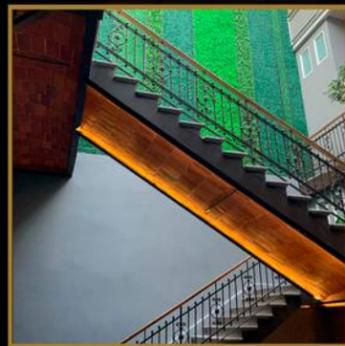
Estos son algunos de los excelentes hoteles que ofrecen una calidad de servicio increíble, unos distintos a otros y otros muy similares, sin embargo, cada uno con un concepto distinto, atrévete a vivir la experiencia y hospédate en el que más te llamó la atención





TU CASA EN LA CDMX

HOTEL PRINCIPAL



Nuestro nombre *Hotel Principal* fue elegido por estar ubicado frente al Teatro Principal de la Ciudad de México.

Conoce porque somos el mejor hotel, del lugar con mayor historia en nuestro país.

Bolívar 29, Centro Histórico, CDMX
+52 55 5521 1333, 55 5521 2032

www.hotelprincipal.com

HOTEL PRINCIPAL



HOTEL PRINCIPAL

Tu casa en el corazón de la CDMX



Se sitúa en el corazón de la Ciudad de México, exactamente en la calle Simón Bolívar No. 29, a sólo 300 metros de la estación de metro San Juan de Letrán, a menos de 5 minutos a pie del Museo Nacional de Arte y del Palacio de Bellas Artes, o bien, a 500 metros de la plaza de la Constitución.

Este recinto se inauguró en el año 1906, por Don Porfirio Díaz, que en ese tiempo era el Presidente de México.

Se eligió el nombre por su ubicación frente al famoso teatro principal de la CDMX y 178 años se le llamó así.

El edificio está construido con una estructura de acero, traída en barco de Europa; techos de ladrillo rojo en forma de bóveda catalana de medio cañón, cuenta con escaleras y una fachada que son de cantera; barandales de hierro forjado, realizados a mano por artesanos mexicanos.

En el increíble lugar, se han alojado personalidades de todos los ámbitos, así como de varias épocas de la historia mexicana, un ejemplo de ello es de la Revolución Mexicana, Francisco I. Madero y Venustiano Carranza, más tarde, en su época estudiantil, Lic. Miguel Alemán y el Lic. Octavio Sentíes Regente de dicha ciudad.

Hoy en día este hotel cuenta con 86 habitaciones únicas y diferentes cada una, totalmente remodeladas, con terraza en la parte superior y en el que podrán disfrutar de un delicioso desayuno mexicano.

Sus habitaciones cuentan con televisión por cable, conexión Wi-Fi gratuita y baño privado. El restaurante Parrilla Leonesa ofrece especialidades mexicanas e internacionales, además de desayunos, así como contar con un bar y una máquina expendedora de aperitivos.

www.hotelprincipal.com

Bolívar 29, Centro Histórico, CDMX +52 55 5521 1333, 55 5521032



PLATERIA
RAFAEL

Tradición con brillo propio



Francisco Tamagno 102, Peralvillo, Cuauhtémoc, 06220 Ciudad de México, CDMX
55 5759 0275
facebook.com/plateria.rafael.7



Adaptado del cartel de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Dirección General de Calidad y Educación en Salud





LA HISTORIA

EL EMBLEMÁTICO CHAVO DEL 8, CONOCE SU HISTORIA

POR: JOSÉ EMMANUEL RAYA CAMACHO

En la edición pasada te contamos un poco sobre la historia de esta popular serie de comedia y asimismo de cómo nació, esta vez te contaremos la una breve biografía de uno de los personajes y como se dio su personaje en la serie.

Carlos Villagrán mejor conocido como Quico, interpreta en la serie a un adolescente del que su verdadero nombre es Federico, señalando en uno de los capítulos que su padre fue marinerero y dado a ello, viste semejante a él, su padre; siendo hijo de Doña Florinda, es considerado un menor presumido y envidioso, lo que le provocaba conflictuarse con los demás niños de la vecindad.

Roberto, conoció a Carlos por medio de Rubén Aguirre, pues Villagrán, actuaba en un programa que conducía Aguirre. Fue contratado después de que Bolaños observó un sketch en el que interpretaba al muñeco de un ventrílocuo; se hacía llamar Pirolo, además de que desde ahí Quico ya inflaba sus cachetes con la intención de proporcionarle más comedia a su actuación.

Este personaje nació luego de que Roberto (El Chavo), pensó en que, Quico, funcionaría como contraparte del protagonista, como ser caprichoso, testarudo, consentido y envidioso. El nombre de Federico se le dio pues se quería enfatizar a la última sílaba del mismo "rico", sobre la base de una de sus características en la serie.

Villagrán aportó también el característico llanto de Quico, heredado del personaje de una anciana llamada Lola Mento, en el programa El club del Chori.

Años más tarde, Carlos, abandonó el elenco del programa para empezar su propio espectáculo con su personaje, no sin antes solicitarle el permiso a Roberto, mismo que accedió. Tiempo después, Villagrán, consideró que el personaje era de su autoría y demandó a Bolaños, sin embargo, fue favorecedor para El Chavo.

Más tarde, Quico confesó que su salida de la serie, se debió a problemas de celos y envidia entre su personaje y el del Chavo, pese a ello, Carlos grabó sus últimos capítulos con sus compañeros en 1978, con supuesta normalidad.

Luego de que abandonara el Chavo del 8, Carlos Villagrán, nuevamente quiso usar el personaje para otro programa, por lo que esta vez Roberto Gómez Bolaños, se rehusó pues no quería reconocer su autoría, dado a ello cancelaron el proyecto independiente del Quico, sin embargo, el actor continuó usando el personaje en Venezuela en 1981.

Espera la próxima edición con un nuevo personaje, del cual te hablaremos a detalle.





CHANFLE Y RECONTRACHANFLE

¡UN LUGAR RICO DE VERDAD! DELICIOSA COMIDA MEXICANA Y TRAGOS INSPIRADOS EN LOS ENTRAÑABLES PERSONAJES DE CHESPIRITO.

POR: JOSÉ EMMANUEL CAMACHO



Si tu pasión por el personaje del Chespirito o el Chavo del 8, es indescriptible, seguro este restaurante te fascinará, pues no sólo podrás alimentarte, sino revivir momentos de la emblemática serie, además de pasar un rato de diversión en compañía.

Este restaurante pertenece a Roberto Gómez Fernández, presidente de grupo Chespirito y Valeria Pérez Ríos Gómez, nieta de Roberto Gómez Bolaños “Chespirito”.

El lugar se conforma por varias áreas, cada una ambientada a la serie, aquí te decimos cuales son:

•**Fonda Chespirito:** Pequeño comedor en el que mesas de amplio tamaño lo conforman, así como cuadros con algunas escenas y personajes que interpretaba Bolaños, se ven colgadas en las paredes, así como el traje del Chavo del 8 y del Chespirito, postrados en dos de sus paredes. Un pequeño bar de bebidas alcohólicas, obvio, sin salir del ambiente familiar; además algo muy característico es que tienen los 3 sabores de las aguas que el Chavo vendía, sí, la que era de limón, que parecía de tamarindo, pero sabía a jamaica, así también la de jamaica que parecía de limón, pero sabía a tamarindo y no puede faltar la de tamarindo que se ve de jamaica pero sabe a limón, y sí, tampoco hay de piña.

•**La Vecindad:** Un espacio en el que se recreó la escenografía de la Vecindad, en el que te puedes tomar fotos en el barril del Chavo y en algunos otros sitios como la puerta de la Bruja del 71; detrás de este hay un espacio más para los comensales, mismo que cuenta con 6 puestos de comida y bebidas. Los “Dulces Barriga” donde se despachan las famosas aguas, “Las Popis”, aquí se despachan ensaladas y bowls, comida saludable; “Tortas El Chavo”, sin duda alguna un puesto que es un poco notorio lo que se realiza aquí, los “Ta, Ta, Tacos” del Profesor Jirafales, Churros “Doña Florinda”, donde se venden churros y bebidas y, por último, las cheves “Ron Damón”, en el que se vende cerveza artesanal de la casa, con el etiquetado de Don Ramón.

Cada puesto está ambientado con lo que solía decir el personaje o lo que le gustaba.

•**Recontrachanfle:** Esta es un área de juegos y videojuegos, en la que al entrar un enorme chipote chillón te recibe, además de contar con área infantil, maquinas que te dan tickets para cambiar por premios, justo dentro del chipote, entre otros; todo un sistema de cashless, teniendo acceso a todos los juegos recargando tu “Chanfleta”.

•**La Chavo Tienda:** Aquí es un área de souvenirs en la que tiene a la venta, productos de los personajes más importantes de Chespirito y sus amigos, a un gran precio. Además, como dato curioso, el Chavo te canta las mañanitas si es tu cumpleaños, así como tener promociones los días lunes.

Sin duda alguna, toda una experiencia, visita el restaurante Chanfle y Recontrachanfle en Cto Centro Comercial 2251, Cd. Satélite, 53100 Naucalpan de Juárez, Méx, (en el segundo piso del centro comercial).

Sitio web: <https://chanfle.mx/>







Nada es más Romántico...
que un Vuelo en Globo

De la mano de UCOP TOURS

- Vuelo compartido de 45 min:
Vino espumoso, Certificado de vuelo,
Coffe Break, Seguro de Viajero
- Pirámides de Teotihuacan
- Tienda de Souvenirs
- Comida Típica
- Degustación: Mezcal - Tequila - Pulque
- Basílica de Guadalupe
- Fábrica de Plata "Rafael"
- Tiempo Libre



RNT
No. 35090150047



Llámanos
55 8379 3579 / 55 7159 1737 / 55 7155 6803

www.ucop.com.mx/tours

MG
DISEÑO & PUBLICIDAD

DISEÑO GRAFICO - BRANDING - IMAGEN CORPORATIVA
DISEÑO EDITORIAL - DISEÑO WEB - IMPRESIÓN DIGITAL
VIDEO CORPORATIVO - VIDEO ANIMACIÓN
PROMOCIONALES - REDES SOCIALES

DG. MIGUEL A. GARCÍA
55 1687 1844
Facebook / MG Diseño y Publicidad

PRÓXIMAMENTE
www.saenzdiseno.com.mx

UCOP

CONOCE MÉXICO

REVISTA MENSUAL



UCOP
TOURS

ucop.com.mx/tours